



Fabrication de la pâte de fromage laineux



Ingrédients

- 400 spaghetti séché au gramme
- 1 gousse d'ail frais
- 1 Henri Willig Schaap Oud Wiel 50+
- Cognac
- Sage
- 1 Trempepette au fromage Sélection du chef, tomates grillées

Méthode de préparation des pâtes au fromage

Offrez-vous une version unique des pâtes classiques : nos pâtes au fromage préparées avec le délicieux Schaap Oud Wiel 50+ d'Henri Willig. Cette recette associe les riches saveurs d'un vieux fromage de brebis à une touche de cognac, ce qui en fait un véritable délice culinaire. L'ajout de la sauce au fromage à base de tomates grillées d'Henri Willig lui confère une dimension gustative supplémentaire. Parfait pour un dîner de luxe ou comme plat impressionnant lors d'un dîner. Laissez-vous surprendre par la délicieuse combinaison de ce fromage à tartiner !

La préparation

- 1: Éplucher et écraser ou émincer l'ail.
- 2: Couper la croûte du fromage de brebis à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Retirer la croûte du fromage.
- 3: Evidez le fromage de brebis et conservez ce fromage évidé. Conservez environ la moitié de ces morceaux de fromage de brebis pour une autre fois, par exemple dans une casserole, sur un croissant ou sur des tortillas.
- 4: À l'aide d'un brûleur à gaz (celui que vous utilisez pour la crème brûlée, par exemple), faites fondre l'autre moitié des miettes de fromage de brebis dans le fromage et arrosez le tout d'un généreux trait de cognac, qui flamboiera le fromage à merveille.
- 5: Faire fondre le mélange en une belle sauce au fromage et faire fondre le fromage généreusement : le fromage fondant crée la quantité de sauce au fromage que vous voulez à travers les spaghettis.
- 6: Ajouter l'ail et le dip de tomates grillées Henri Willig et bien mélanger.
- 7: Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis selon les instructions figurant sur l'emballage.
- 8: Ajouter les spaghettis cuits directement à la sauce au fromage dans le fromage évidé et mélanger. Garnir de sauge fraîche.

Prêt à faire votre propre pâte de fromage laineux ?

Préparez-vous à une aventure gustative avec nos pâtes au fromage. N'oubliez pas de commander tous les ingrédients, y compris le fromage spécial et la trempepette au fromage, dans notre boutique en ligne. Bonne préparation et bonne dégustation de cette création de pâtes spéciale !